



411319S-2018



漯河市有鹿食品有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2018

膨化豆制品

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

漯河市有鹿食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市有鹿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿宝利、丁佳佳。

H N

Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、植物油（大豆油或菜籽油）、芝麻、辣椒粉、白砂糖、味精、香辛料（辣椒、花椒、蒜、孜然、八角、桂皮、小茴香、甘草）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、碳酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯）、食品用香精（辣椒风味香精、鸡肉风味香精），经配料、混和、挤压膨化、油炸、附水、调味、包装加工而成的即食类膨化豆制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.7 大豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.14 整孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.16 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.19 辣椒风味香精、鸡肉风味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 蒜、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	试验方法
性状	片状固体	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状、状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分， %	≤ 15	GB 5009.3
酸价（以脂肪计），（KOH） mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌， /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、植物油（大豆油或菜籽油）、芝麻、辣椒粉、白砂糖、味精、香辛料（辣椒、花椒、蒜、孜然、八角、桂皮、小茴香、甘草）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、碳酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯）、食品用香精（辣椒风味香精、鸡肉风味香精），经配料、混和、挤压膨化、油炸、附水、调味、包装加工而成的即食类膨化豆制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《其他豆制品生产许可证审查细则》和 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》等相关规定，制定了本标准，以此作为组织生产和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

漯河市有鹿食品有限公司